Vale
VALENTINA
BRUNCH, LUNCH & FUN

UNA HISTORIA QUE NACIÓ EN FAMILIA

Desde su apertura el 9 de julio de 2017, Vale Valentina nació como un proyecto familiar con el propósito de crear un espacio donde las personas pudieran reunirse, compartir y celebrar alrededor de una buena mesa.

El restaurante lleva el nombre de Valentina, hija de Varsovia y Joaquín Salazar, quienes encontraron en ella la inspiración para dar vida a un lugar que reflejara los valores de su familia: hospitalidad, dedicación, cercanía y atención a los pequeños detalles.

Esa esencia se percibe en cada rincón del restaurante, diseñado para ofrecer una experiencia cálida y acogedora.

Con los años, Vale Valentina se ha consolidado como uno de los destinos gastronómicos más reconocidos de Punta Cana, destacándose por su brunch, sus dulces artesanales, su variado menú de almuerzo y una propuesta gastronómica creada por la chef Catalina Gómez, donde la creatividad y la calidad son protagonistas.

Más que un restaurante, Vale Valentina es un lugar donde se crean recuerdos: desayunos familiares, celebraciones, reuniones y encuentros entre amigos.

Hoy continúa creciendo con la misma pasión con la que nació, manteniendo vivo el legado de una familia que soñó con convertir cada visita en un momento inolvidable.

TÍPICOS

Queso frito en carreta
Queso blanco frito, pomodoro,
mangú encebollado y aguacate.
$560

Flat meat al caballo
Papas fritas, 10 oz flat meat,
huevo frito y aguacate.
$1,800

Huevos al gusto
Omelette, revueltos o fritos.
(Elige hasta 3 toppings cebolla, pimientos,
hongos, tomate, jamón,
queso cheddar o mozzarella).
$490

El criollito
Salami, huevo frito y queso frito.
Elige mangú de plátano verde,
maduro o puré de yuca.
$490

Pa' ellos
Mangú, queso frito, salami,
huevos al sartén, mini pancakes,
tocineta, mermelada y fruta del día.
$1,800

Vale's breakfast
Flat meat de 6 oz, huevos estrellados,
papas al romero, tomates asados,
cebolla encurtida, tostada masa madre
acompañado con alioli de cilantro.
$1,100

Cachapa venezolana
Cachapa de maíz rellena de la proteina de tu elección
y queso mozzarella acompañado de guacamole.

Mechada de res: $570
Chicharrones: $570 - Pollo: $540

18% DE ITBIS Y 10% PROPINA LEGAL NO INCLUIDOS

SABORES LIGEROS

Criollito ligero
Mangú de plátanos con aceite de oliva,
acompañado de queso crema al orégano y rollitos
de jamón de pavo.
$490

Protein boost
Dos huevos al gusto, crujiente bacon, aguacate
en rodajas, rúcula, tomates
y rollitos de mozzarella.
$520

Superfood
Tortilla integral, rellena de clara
de huevo, queso crema, aguacate, brotes de
alfalfa, espinaca y tomate.
$560

DEL MUNDO

Breakfast burrito
Tortilla de trigo rellena de huevos,
queso cheddar, salami y bacon.
$520

Huevos turcos
En caldereta con una base de pomodoro,
pimientos y cebolla,
acompañado de pan pita.
$520

Desayuno americano
Dos huevos fritos, papa hashbrown, bacon,
2 unidades de pancakes y sirop de maple.
$550

Chilaquiles divorciados
Tortillas de maíz fritas en salsa roja y verde
pollo mechado, 2 huevos frito
y queso mozzarella.
$620

Huevos benedictinos
Tostada de pan brioche, cream cheese,
jamón york, 2 unidades de huevo pochado,
finalizado con salsa holandesa y puerro.
$520

18% DE ITBIS Y 10% PROPINA LEGAL NO INCLUIDOS

SANDWICH STATION

Club Vale
Tres pisos de pan viga rellenos de pasta de pechuga de pollo, bacon, jamón york, queso cheddar, huevo frito, lechuga y tomate. Acompañado de papas fritas.
$610

Avocado chicken sandwich
Pan masa madre relleno de filete de pechuga de pollo al grill, láminas de aguacate, alioli, lechuga romana y queso mozzarella.
$620

Stuffed pancake
Pancakes rellenos de carne de hamburguesa de 8 oz, queso cheddar y crujiente bacon, servidos con salsa ahumada.
$780

El cubanito
Pan baguette relleno de pierna de cerdo, jamón cocido, queso mozzarella, pepinillos y mostaza. Acompañado de papas fritas.
$690

Breakfast croissant
Fresco croissant italiano, relleno de queso mozzarella, tortilla de huevo y bacon.
$460

Derretido de queso
Tres pisos de pan viga rellenos de queso cheddar, mozzarella y jamón york, gratinado con bechamel. Finalizado con un toque de miel.
$480

Chicken grilled chipotle
Pan masa madre relleno de pechuga de pollo al grill, salsa chipotle, crujiente bacon, guacamole y queso mozzarella.
$670

WAFFLES, PANCAKES, FRENCH TOAST

Banana cinnamon pancakes
Torre de pancakes cubiertos de banana, canela,
dulce de leche y crocantes de nueces.
$510

Pancakes de avena
Avena integral, huevo y guineo, acompañado
de manzana verde y guineo en rodajas,
con toque de miel y canela.
$460

Crazy pancakes
Pancakes rellenos de crujiente tocineta,
huevos revueltos, miel de maple
y mermelada de fresa.
$510

Nutella pancakes
Pancakes cubiertos de mermelada de fresas
hecha en casa, nutella y crema batida.
$720

Chicken bacon waffle
Waffles acompañado de crocante bacon,
pollo apanado frito, syrup de maple
y nueces con papas fritas.
$600

French catalina
Tostada francesa estilo creme brulee con topping
de coulis de frutos rojos
y frutas de temporada.
$480

Varso's pancakes
Torre de pancakes, bañada en mermelada casera
de blueberries finalizada con mascarpone
y avellana triturada. Acompañado de salsa
de caramelo salado.
$690

18% DE ITBIS Y 10% PROPINA LEGAL NO INCLUIDOS

TOSTADAS

Tostada de pan masa madre

Mario toast
Queso mozzarella gratinado, tomate cherry confitado, huevos al gusto, pesto, albahaca, reducción de balsámico.
$490

Avocado toast
Queso crema, huevo pochado, bacon, sal, pimienta y aceite de oliva.
$460

Tostada de salmón ahumado
Cream cheese, aguacate, rúcula, salmón de la casa sutilmente ahumado, parmesano y alcaparras baby.
$590

Tostada de prosciutto
Queso mozzarella fresco, rúcula, durazno confitado, finalizado con delicadao prosciutto.
$690

ADICIONALES

Pan tostado
$120

Croissant
$190

Salami
$120

Jamón york
$160

Huevo
$80

Queso crema
$140

Tocineta
$180

Queso frito
$180

Mantequilla
$75

Parmesano
$150

Pancakes
$180

Mermelada variada
$90

Aguacate
$120

Nutella
$160

Ensalada de frutas $520
(Topping de granola, miel).

18% DE ITBIS Y 10% PROPINA LEGAL NO INCLUIDOS